Nr. 50. Kraków, 10 Grudnia 1887. Rok IV.

Tygodnik Rolniczy.

Organ c. k. Towarzystwa rolniczego Krakowskiego.

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi: w państwie austryackiem rocznie 6 złr. w. a., półrocznie 3 złr. w. a., w W. ks. poznańskiem i całem państwie niemieckiem rocznie 12 marek półrocznie 6 marek; w Królestwie polskiem rocznie 6 rubli, półrocznie 3 ruble. Pojedynczy numer 12 ct. w. a. Cena inseratu od miejsca wiersza dwułamowego dla członków Towarzystw okręgowych, prenumerujących „Tygodnik" 4 centy, dla wszystkich innych 8 centów.

„Tygodnik Rolniczy" wychodzi w sobotę każdego tygodnia.
Niefrankowanych listów nie przyjmuje się. Reklamacye nieopieczętowane nie podlegają opłacie pocztowej. Manuskrypta winne być opatrzone podpisem autora; nieumieszczonych nie zwraca się.
Zamówienia na „Tygodnik", ogłoszenia, oraz wszelkie artykuły, przyjmuje Redakcya i Administracya „Tygodnika", przy ulicy Garncarskiej Nr. 5.

Przedsiębiorstwo sprzedaży masła i mięsa *w SZCZUROWY.*

Pisząc o jakiejkolwiek gałęzi przemysłowej w Szczurowy, niepodobna nie dać choć bardzo ogólnego poglądu na całość tej majętności, tak pod względem obrazu zewnętrznego, jak rozwiniętych w niej czynności i urządzeń.

Przed 32 laty wieś ta mało komu znana, położona w okolicy oddalonej od głównych traktów, przedstawiała nędzną, chociaż liczną osadę, rozmieszczoną przy bagnistej drodze i okalającą chylące się ku upadkowi dwór i budynki gospodarcze. Objęcie tej majętności w posiadanie przez dzisiejszego jej właściciela pana Jana Kępińskiego, zwiastowało dla niej nową erę. Rozpoczęły się energiczne czynności celem dźwignięcia jej dobrobytu, oraz gospodarstwa dworskiego i budowli, a po kilku latach wieś ta przybrała postać schludnego, o niezwykłej powierzchowności miasteczka, posiadającego sklepy bławatne i korzenne, wygodny dom zajezdny, pocztę, aptekę, szkołę i t. p. umieszczone przeważnie w piętrowych murowanych budynkach. Dwór — mający słuszne prawo do miana pałacu — oraz wszystkie budynki gospodarcze, umieszczone wśród pięknego parku, są to istne cacka, zbudowane gruntownie i nader ozdobnie, z trafnem obmyśleniem wszelkich szczegółów zastosowanych do najnowszych pojęć i wymagań. W późniejszych czasach stanęła prześliczna i obszerna plebania, która mogłaby uchodzić za okazały dwór większej posiadłości, oraz piękna kaplica na cmentarzu, obecnie zaś rozpoczęła się budowa nowego kościoła spalonego przed kilku laty i zastąpionego chwilowo budynkiem drewnianym.*)

Kto pragnie wrażeń estetycznych, niech przestąpi gościnne podwoje dworu, w którego urządzeniu wewnętrznem znajdzie rzeczy godne bliższego poznania, a wszystko to wykonane pod osobistym kierunkiem właściciela, siłami artystycznemi i rzemieślniczemi wyłącznie krajowemi.

Szczegóły opisane powyżej nasunąć mogą uwagę, iż nie odpowiadają one krytycznym czasom obecnym, dodać więc należy, iż żaden dług nie ciąży na tym majątku, że właściciel jego, mając ograniczone potrzeby osobiste, poświęca na cele powyższe tylko dochody swoje coroczne, kształcąc rzemieślników i rozwijając przemysł i handel, przyczyniający się do dobrobytu okolicznych mieszkańców.

Gospodarstwo rolne ograniczone tylko do $^1/_5$ całego obszaru — reszta zaś gruntów wydzierżawioną jest włościanom, którzy mając go zbyt mało płacą chętnie dosyć wysokie czynsze — prowadzone jest starannie, bez nadzwyczajnych jednak melioracyj i bez używania nowszych

---

*) Kościół ten kosztować ma 71 tysięcy złr., z których 21 tysięcy przyjął właściciel Szczurowy na siebie, wraz z obowiązkiem wykonania budowy, co prawdopodobnie uskutecznionem zostanie w przeciągu 3 lat, resztę zaś t. j. 50 tysięcy spłacać mają włościanie ratami w przeciągu 10 lat, bez dorachowywania jakichbądź procentów.

systemów maszyn i narzędzi służących do zastąpienia rąk ludzkich, gdyż te ostatnie są w okolicy Szczurowy liczne i tanie. Jednoczesne prowadzenie rozmaitych budowli pozwala na utrzymywanie większego inwentarza pociągowego, przeto robota w polu bywa wykonywaną szybko i wcześnie, co nie małą jest korzyścią dla gospodarstwa. Inwentarz — zwany pożytkowym — składa się przeważnie z krów poprawnych rasą holenderską, oraz z pewnej ilości trzody pół krwi angielskiej, trochę owiec prostych dla pokrycia potrzeby własnej i licznego drobiu, umieszczonego w kurnikach urządzonych bardzo ładnie i starannie.

Poprzestając na tem ogólnem określeniu całości Szczurowy przystępujemy do głównego zadania naszego, tj. do opisania przedsiębiorstwa maślanego i mięsnego.

Pragnąc podnieść wartość masła włościańskiego, osławionego za granicą wskutek niedbałego i niechlujnego postępowania z niem przekupniów, ujął p. Kępiński od lat trzech zakupno i sprzedaż takowego w swoje ręce, rozpoczynając czynność tę w najbliższej okolicy i rozszerzając ją, w miarę popytu, coraz dalej. Masło zakupione od włościan na okolicznych targach po cenach oznaczonych z góry w odpowiednim stosunku do cen zagranicznych, przywiezione w naczyniach zamkniętych do maślarni miejscowej, wykłada się przedewszystkiem na stołach pochyłych, zaopatrzonych podłużnym i poprzecznemi rowkami, celem uwolnienia go od wyciśniętej własnym ciężarem w czasie przewozu maślanki i wody. Następnie kraje się to masło — małemi częściami — siekaczami ręcznemi w osobnej wanience i przekłada do drugiego naczynia, w którem rozbija się go tłuczkami drewnianemi, aż do możebnej cienkości, poczem przerabia się jeszcze dokładnie rękami na osobnym stole, przepłukuje w wodzie, soli w miarę potrzeby, dodaje nieco farby szafranowej i układa w większe naczynia, przykrywając czystem płótnem i posypując takowe z wierzchu solą. Czynności powyższe mają na celu oczyszczenie masła z wszelkich ciał obcych, mogących znaleść się w niem przypadkowo, wyciśnięcie z niego pozostałej maślanki, wymieszanie dokładne gatunków niejednostajnych, oraz nadanie mu przyjemnej powierzchowności i koloru. Stosownie do ilości zamówień przekłada się masło w osobnej izbie do skrzynek drewnianych, obejmujących po 4 klg. netto, wykładając takowe papierem pergaminowym i ważąc dokładnie. Na wierzchu masła, ułożonego w skrzynkę, wybija się stampila i przykrywa papierem i wieczkiem. Paczki zapasowe sporządza się w znacznej ilości z cienkich suchych deszczułek jodłowych.

Izby przeznaczone do czynności powyższych znajdują się nad i obok lodowni urządzonej w ten sposób, iż chłód z niej udziela się masłu częściowo przez szczeliny podłogi, częściowo zaś przez framugę w ścianie, do której w czasie gorącym wstawia się naczynie napełnione masłem. Czystość i porządek tak co do lokalu, jak i 6 dziewcząt zatrudnionych czynnością powyższą, są wzorowe.

Masło to nie jest deserowem, ma jednak wszelkie zalety dobrego masła kuchennego, a badane nawet w większych naczyniach, w których przechowane było od wiosny, wykazało smak i zapach przyjemny. Odbyt jego jest dosyć już znaczny, wynosi bowiem około 180 paczek miesięcznie w lecie, a po 750 paczek w zimie, rozchodzi się zaś w rozmaite kraje, do południowych Niemiec, do Włoch, Berlina, Hamburga, Londynu i t. p., jak to sprawdziliśmy z przedłożonych nam rachunków prowadzonych bardzo dokładnie.

Cena masła stosuje się mniej więcej do cen targowych. Obecnie sprzedaje się w Krakowie po 85 ct. za klg. netto, w Wiedniu po 1 złr., w Berlinie 1·15 złr. Koszta opakowania wynoszą od paczki 20 ct. (15 ct. za pudełko, 5 za papier i gwoździe). Porto do Krakowa wynosi od paczki 21 ct., akcyza, którą kupujący sami ponoszą 11 ct. Trasport do Wiednia bez akcyzy wynosi 42 centy.

Zważywszy przytem, iż wskutek przerobienia kupnego masła ubywa go około 30%, cena więc jego miejscowa musi być dosyć niską, by można zyskać przynajmniej 5 ct. na 1 klg. Małe jednak nadwyżki wzrastają w miarę rozszerzonego odbytu, życzymy więc go szczerze szanownemu przedsiębiorcy, choćby tylko ze względu na poparcie produkcyi miejscowej i naprawienia złej sławy masła galicyjskiego za granicą.

Przedsiębiorstwo mięsne opiera się na podobnejże podstawie jak maślane, t. j. nie na produkcyi własnej lub stowarzyszenia, lecz na zakupnie wykonywanem w okolicy w miarę potrzeby. Początek jego datuje się już od lat 4, a rozsełanie trwa zwykle od połowy października do maja. W lecie, z powodu gorąca, cała czynność ustaje, gdyż przyrządy zamrażające opłacać się mogą tylko w przedsiębiorstwach podjętych na skalę bardzo wielką i przy nader niskich cenach mięsa. Przedmiotem handlu jest tu mięso wołowe, cielęce i wieprzowina (jak wędzonki, szynki, kiełbasy), oraz drób wszelkiego rodzaju (gęsi, kury i kaczki). Wszystkie te artykuły rozsełają się w paczkach 5cio klg., opakowane w papier pergaminowy i obszyte w płótno. Cielęta posyłają się do Wiednia i Presburga także całe, zabite w zimie, żywe zaś w lecie. Wołów karmnych tu nie mają, biją więc przeważnie jałownik, a ceny mięsa, z powodu oddalenia od kolei i miast większych, są dosyć niskie. Okolica obfituje szczególnie w gęsi, więc nabywanie ich łatwe. Część bydła zabija się także w samej Szczurowej w rzezalni dworskiej, urządzonej wygodnie i utrzymywanej schludnie. Odbyt zapewniony jest przeważnie do Wiednia i Presburga, lecz częściowo i w dalsze okolice, do Niemiec i Włoch północnych, jak świadczą regestra, o czem przekonaliśmy się również z kilkunastu zamówień nadeszłych w czasie naszej bytności. Obecnie sprzedaje się mięso w Szczurowy po 32 ct. za klg., w Wiedniu zaś przesłane franco za pobraniem pocztowem kosztuje:

mięso bydlęce z części tylnych kilogram po 45 ct., z przednich 42 ct., szynki i wędzonki po 80 ct. kiełbasa krajana po 95 ct., kiełbasa siekana po 85 ct., drób wszelkiego gatunku, skubany lecz niepatroszony po 60 ct. Mniejszych paczek jak po 5 klg. nie posełа się wcale.

Akcyzę opłaca odbiorca. Drób posela się taże i żywy. — W zimie wysełka mięsa wynosi około 40 paczek dziennie. W Krakowie ceny powyższe będą o kilka centów tańsze z powodu mniejszych kosztów transportu.

Na zakończenie dodać jeszcze należy, iż w Szczurowy nabywać również można bardzo mocne płótno na worki po cenie 21 ct. za metr.

Rozwój przedsiębiorstw powyższych jest dowodem, iż po wsiach naszych wiele jeszcze rzeczy przeprowadzić można, byle tylko zdobyć się na silną wolę i energię, zbadać rzecz zamierzoną do gruntu, a prowadzić ją umiejętnie i wytrwale, kontrolując dokładnym rachunkiem.

SALETRA CHILIJSKA I SIARCZAN AMONIAKU.

Próby porównawcze odbywane z powyższymi nawozami nie były jeszcze o tyle liczne i dokładne, by można orzec z wszelką pewnością, który z nich jest stosowniejszy do użycia przy uprawie roślin gospodarczych. Nawet ludzie używający wysokiej powagi w dziedzinie rolnictwa, jak dr. Wagner i dr. Meissl, różnią się w tym względzie dosyć stanowczo. Zdanie pierwszego z nich streszcza się następująco:

1. Saletra chilijska zawiera składniki azotowe w formie najprzystępniejszej dla pożywienia roślin.

2. Amoniak musi przeistoczyć się w roli w kwas saletrowy, by stać się w zupełności skutecznym.

3. Szybsze lub powolniejsze przeistoczenie to amoniaku w kwas saletrowy zawisłem jest od rozmaitych zmiennych warunków gruntowych i powietrznych.

4. Saletra chilijska nie jest związaną lub przytrzymywaną w ziemi, ale porusza się w niej samoistnie (ist freibeweglich), stosownie do ciężaru wilgoci, w której się roztwarza i porowatości ziemi, przez co może być absorbowaną szybko i w zupełności przez korzenie roślin.

5. Amoniak przy zetknięciu się z ziemią, szczególnie zaś gliniastą, zostaje przez nią przytrzymany i dopiero w miarę stopniowego przeistaczania się w kwas saletrowy uwalnia się od tej przyciągającej siły ziemi.

6. Saletra chilijska wnika głębiej w ziemię jak amoniak i powoduje tym sposobem głębsze zapuszczanie się korzeni, wytwarzając jednocześnie większy zbiornik wilgoci dla użytku roślin.

7. Zbyt głębokie przecieknięcie saletry chilijskiej danej jako nawóz na wiosnę, może nastąpić tylko w razie bardzo wielkiej i długotrwałej wilgoci.

8. Przy silnem nawiezieniu i niepomyślnym stanie powietrza sprawdzono już niekorzystne oddziaływanie siarczanu amoniaku na roślinność, gdy saletra chilijska w równychże warunkach nie wyrządzała żadnej, lub bardzo tylko nieznaczną szkodę.

9. Spostrzeżono także, że zły skutek bardzo silnego nawiezienia amoniakiem objawił się nietylko na plonie roślin zasianych na nim bezpośrednio, ale również i przy następnych płodach.

10. Nawożenie saletrą działa przeciętnie skuteczniej i pewniej jak nawożenie amoniakowe.

11. Dotychczasowe doświadczenia wykazały, iż jako nawóz pod buraki jest saletra chilijska, nawet przy stosunkowo wyższej obecnie cenie jej (kosztuje o 30 f. więcej na klg. jak nawozy amoniakalne), daleko stosowniejszą, aniżeli siarczan amoniaku.

12. Pod względem nawożenia pod ziemniaki i zboża, nie zdołano jeszcze zebrać tyle doświadczeń jak przy burakach. Na mocy jednak krytycznego rozbioru wyniku prób już dokonanych, nie należałoby doradzać rolnikom zamiany saletry chilijskiej na siarczan amoniaku, jakkolwiek ten ostatni jest stosunkowo tańszy.

Nieco odmiennie zapatruje się na kwestyę tę dr. E. Meissl.

Sądzi on, że jakkolwiek saletra chilijska przedstawia gotowy już pokarm dla roślin, który jest oraz łatwo przystępny dla ich korzeni z powodu wolnego ruchu w ziemi, to zaleta powyższa jest po części i wadą tego środka nawozowego, gdyż przy większych opadach atmosferycznych może być łatwo wypłukanym z warstwy rodzajnej ziemi do głębokości nieprzystępnej już dla roślin, czego dowodem obecność jego w wodzie odprowadzonej drenami. Celem więc uniknięcia tej straty, nawozimy rolę saletrą chilijską kilkakrotnie w jednym roku mniejszemi ilościami, przeważnie na wiosnę, gdy czynność korzeni trwa bez przerwy, a wybieramy czas najwilgotniejszy, by rozczyn tej soli nie był zbyt mocny i nie uszkodził roślin, co właśnie naraża nas na pewien ubytek wynikający przez wypłukanie.

Amoniak przytrzymywany jest przez ziemię z wielką siłą, nie podlega więc niebezpieczeństwu powyższemu, przeistaczając się zaś zwolna w kwas saletrowy, dostarcza stopniowo pożywienia roślinom, uchylając tym sposobem niebezpieczeństwo zbytniego ich wybujania. Rozsiany na roli w jesieni, ma czas dostateczny do przygotowania materyału pożywnego ku wiośnie.

Dalszym bardzo ważnym względem jest cena obydwu tych nawozów. Saletra chilijska, w jakości w jakiej się zwykle w handlu znajduje, zawiera przeciętnie 15·5% azotu, a 100 klg. jej kosztuje 14—15 złr.; siarczan zaś amoniaku zawierający zwykle 20·5% azotu, kosztuje przy 100 klg. o 1 złr. drożej, zatem 1 klg. samego azotu kosztuje w pierwszym nawozie 90—97 ct., w drugim 73 do 78 ct. Przy średniem nawiezieniu hektara potrzeba azotu 30 klg. co przy cenach powyższych robi różnicę 5—6 złr. Uwzględnić przy tem należy, iż saletra chilijska jest produktem zagranicznym, gdy siarczan amoniaku wyrabia się w znacznej ilości w kraju i jest do nabycia w każdej gazowni.

Głównem jednak zadaniem dla rolnika jest rozstrzygnięcie pytania, który z tych nawozów azotowych opłaca się najlepiej w działaniu swojem. Odpowiedź na to mogą

dać tylko liczne próby porównawcze, które, jak powiedzieliśmy na początku, nie są jeszcze przeprowadzone w ilości dostatecznej. Liczne głosy przemawiające w literaturze odnośnej za użyciem saletry chilijskiej, zdawałyby się przeważać zwycięstwo bezwarunkowo na jej stronę, należy wszakże uwzględnić przy tem okoliczność, iż producenci tego nawozu wytężają wszelkie usiłowania dla stworzenia mu rozgłosu.

Celem więc bezstronnego rozstrzygnięcia tej sprawy zamierza stacya doświadczalna rolniczo-chemiczna w Wiedniu przeprowadzić — za współdziałaniem rolników — liczne próby porównawcze z temi nawozami przy uprawie roślin kłosowych. Próby te odbywać się mają w podobny sposób, jak doświadczenia rozpoczęte już z mączką Thomasa i z superfosfatem, których wyniki podane wkrótce zostaną do wiadomości publicznej. Próby zamierzone obecnie rozciągać się mają na przestrzeń 0·5 hektara przeznaczoną do uprawy zboża i nawiezioną równomiernie superfosfatem. Na jedną trzecią część tego pola daną być ma saletra chilijska, na drugą trzecią część siarczan amoniaku, trzecia zaś część pozostanie bez nawozu azotowego. Nawozy potrzebne do wykonania tych doświadczeń dostarczone zostaną zgłaszającym się rolnikom kosztem wiedeńskiej stacyi doświadczalnej, z warunkiem zastosowania się do wydanych przez nią wskazówek, które obejmują tylko rzeczy konieczne dla dokładności tych prób i nie pomnażają zbytecznie ani kosztów, ani też pracy gospodarzy. Wyniki tych doświadczeń ogłoszone zostaną w pismach rolniczych. Dr. E. Meissl, kierownik wzmiankowanej stacyi, uprasza rolników wszystkich krajów państwa austryacko-węgierskiego o liczne zgłaszanie się do wzięcia udziału w tych próbach, oświadczając się jednocześnie z gotowością udzielenia wszelkich wyjaśnień żądanych.

Adresować należy: An die k. k. landw.-chemische Versuchsstation in Wien.

O WARTOŚCI POŻYWNEJ
LIŚCI BURACZANYCH KISZONYCH.

(*Z Rolnika i Hodowcy.*)

W wielu miejscowościach istnieje zwyczaj przechowywania liści buraków w dołach celem otrzymania z nich paszy kwaśnej, którą się podaje krowom w końcu marca lub początku kwietnia. Pasza ta jest zapachu przykrego, co pochodzi od kwasu masłowego i organicznych związków siarkę zawierających. W nowszym czasie Stutzer*) poddawał liście kiszone analizie chemicznej i oto jej rezultat. Uderzającym był procent kwasu szczawiowego. Liście wyjęte z dołu w marcu zawierały 0·13% kwasu szczawiowego rozpuszczalnego w wodzie, a nadto 0·460 nierozpuszczalnego, bo połączonego z wapnem.

*) Landwirthschaftliche Presse, 1887 Nr. 63.

Próby nadesłane z różnych okolic zawierały niemal zawsze tę samą ilość tego kwasu.

Dla lepszego porównania cyfr swojej analizy z cyframi podawanemi w podręcznikach rolniczych, przerachowuje Stutzer oba szeregi cyfr na materye wolne od mineralnych substancyj; trudno bowiem oznaczyć dokładnie, które z nich i ile były już w liściach zawarte, a które przy dołowaniu do paszy się dostały w formie ziemi lub piasku.

	Analiza Stutzera	Analiza tabel w podręcznikach rolniczych
wody	83·1	83·4
proteinu ogółem	2·5	3·1
błonnika ogółem	5·1	2·8
materyj bezazotowych	7·6	9·4
tłuszczu ogółem	1·7	1·3
ciała proteinowe zawierały białka strawnego	—	2·1
materyj amidowych	0·5	1·0
niestrawnych materyj azotowych	2·0	

Główna różnica między obu analizami leży zatem głównie w składzie tego, co surowym proteinem zowią.

W próbie analizowanej przez Stutzera nie było ani śladu białka strawnego, które wskutek przebytego procesu gnicia liści przemieniło się częścią w amidy, częścią w lotne związki azotowe. Peptonów nie udało się Stutzerowi wykazać. Uwzględniając i to, że z reszty części pożywnych tłuszcz surowy składa się po większej części z niestrawnych, do wosku podobnych materyj, a bezazotowe materye kiszonych liści również nie posiadają wielkiej wartości pożywnej, autor wspomniany kwestyonuje w ogóle wartość pożywną liści kiszonych, śmierdzących i zawierających tak wielkie ilości kwasu szczawiowego, i udziela radę zaniechania kiszenia liści buraków. W końcu autor podnosi konieczność nowego oznaczenia strawnego białka we wszystkich ważniejszych paszach, zużytkowując dla praktyki niedawno wynaleziony sposób oddzielania mniej wartościowych amidów od właściwych ciał białkowych i szybkiego oznaczenia rzeczywiście strawnej części tych ostatnich.

Prof. Maerker z Halli, zapytywany z różnych stron o swoje zdanie w kwestyi poruszonej przez Stutzera, podaje rezultat analizy liści kiszonych, wykonanej przez swego asystenta dra Morgen według wskazówek dra Stutzera, a mianowicie oznaczenie strawnego azotu przez ogrzewanie z pepsyną i płynem pankreatycznym.

Z całego azotu zawartego w liściach jest:
w formie amidów 58·40%
w formie białka 41·60%
na 100 części białka jest:
55·4% strawnego
44·6% niestrawnego
Liście kiszone zatem zawierają:
0·575% białka strawnego
0·463% „ niestrawnego

Maerker powiada dalej: Powyższa analiza nie wypadła zatem tak niekorzystnie jak analiza Stutzera. Liście kiszone wprawdzie nie zawierają tyle strawnego białka, jak to podają tabele Wolffa (2%), tylko 0·575%, zawsze jest w nich jednak pewna ilość białka, której nie można lekceważyć, a do tego dodać należy, że znaczne ilości azotu amidowego przedstawiają pewną wartość azotową, mimo to że przyznajemy tej formie azotu znacznie mniejszą wartość aniżeli azotowi w formie białka strawnego. Przyznać można, że wartość liści kiszonych często przeceniają, jednak wahałbym się według rezultatu analiz dotychczas znanych, udzielać radę zupełnego zaprzestania kiszenia liści buraczanych. Praktyka za mocno przeciwko temu przemawia; ja przynajmniej nie mogę sobie wyobrazić, by gospodarz tak doświadczony jak p. Zimmermann w Benkendorf, od lat wielu używał paszy w tak wielkiej ilości (30 funt. na głowę i dzień), gdyby nie widział dobrych z tego rezultatów. Tymczasem dobrze zrobimy dołując nadal liście buraczane i czekając rezultatów dalszych analiz i dalszych prób paszenia, które w najbliższym czasie wykonane zostaną przez gospodarzy praktycznych naszej prowincyi.

Dr. S. K.

ROŚLINY PASTEWNE

bardzo pożyteczne, a mniej jeszcze dotąd u nas rozpowszechnione.

(Dokończenie)

Gorczyca biała, której uprawa w tej okolicy bardzo upowszechnioną została, zyskała jako pasza zielona ogólne uznanie, gdyż spożywaną jest chętnie przez wszelkie bydło, wpływając korzystnie na jakość otrzymanych od niego produktów (mleko, masło, mięso), rośnie bardzo szybko, wydaje znaczne plony i przedstawia dosyć tani zasiew.

Wymagania jej co do gatunku ziemi są dosyć skromne, rośnie bowiem prawie na każdym dobrze zasilonym gruncie, najlepiej wszakże na pruchnicowej (humusowej) i na średnio wapiennej, głębokiej roli. — Przymrozki wiośniane lub jesienne znosi ona dobrze. Skarmiałem ją w stanie zielonym do końca listopada, gdy tatarka była już w owym czasie zupełnie przez mróz zniszczoną. W celu otrzymania nasienia sieje się ją na wiosnę, zaś na paszę zieloną — w którym to wypadku przedstawia dla nas gorczyca biała największe korzyści — zasiew jej odbywa się od wiosny aż do jesieni. Dla gospodarstw intensywnych najwyższe ma znaczenie zasiewanie gorczycy białej na ścierniskach.

Po spokładaniu ścierniska i należytem zbronowaniu takowego, zasiewa się na hektar 20 klg. nasienia rzędami lub rzutem i przejeżdża się pole raz lub dwa razy lekkiemi bronami. Na roli słabszej lub zbyt suchej, oraz w razie opóźnionego zasiewu podwyższa się ilość zasiewu na 25—30 klg. na hektar. Dobry deszcz przyczynia się bardzo do równego powschodzenia nasienia.

Przy korzystnym stanie powietrza rośnie gorczyca bardzo szybko i dosięga po 6 tygodniach wysokości 35 do 40 ctm., przyczem koszenie jej rozpocząć się już może. Na gruncie silnym wzrost jej dochodzi w jesieni do 1 m. Dla szybkiego wzrostu swego nadaje się gorczyca biała doskonale do wyrównania ubytku paszy, n. p. przy zniszczeniu koniczyny przez myszy i t. p.

Jako paszę zieloną używa się ją przed samem zakwitnięciem lub w czasie takowego. Po osadzeniu strączków badyle gorczycy staje się twarde, drzewiaste, a olejek zawarty w ziarnie nadaje mleku i masłu z niego smak bardzo nieprzyjemny. Olej ten spożyty w większej ilości sprawia zapalenie błony śluzowej, żołądka i kiszek; mała jego ilość przyczynia się do pobudzenia apetytu i strawności.

Skoszona w stosownym czasie daje gorczyca biała wyborną paszę zieloną, którą nietylko spożywa bydło — po przyzwyczajeniu się do niej — z wielką chęcią, lecz oddziaływa ona bardzo korzystnie na produkcyę mleka, podnosząc zawartość w niem tłuszczu i nadając masłu piękny żółty kolor; dla tych więc własności nazywają gorczycę białą „rośliną maślaną“. Jeżeli się karmi bydło wyłącznie gorczycą zieloną, to należy — podług doświadczenia naszego, — szczególnie jeżeli jest już w kwiecie, kosić ją nie zbyt nisko, ponieważ dolne części łodyg zawierają najwięcej „myrosyny“ i związku kwasu myrosynowego z kali, które to ciała wytwarzają przy obecności wody olejek eteryczny.

Chcąc mieć ciągle zieloną gorczycę do paszy, trzeba zasiewać ją w pewnych odstępach czasu, n. p. co 8 dni. Małe wyczerpanie sił pożywnych, jakieby rola przez zasiew gorczycy białej ponosić mogła, nie wchodzi tu w rachunek, tem bardziej, iż ubytek ten zwraca się w nawozie, gdy pasza ta skarmianą zostaje. Wielu gospodarzy utrzymuje, iż gorczyca przy gęstym wzroście oczyszcza rolę z chwastów, a nawet z perzu.

Najlepiej jest skarmiać zieloną gorczycę w stanie pokrajanym wraz z sieczką ze słomy. Mieszanina składająca się z 75 funtów gorczycy zielonej, 10 f. słomy pszenicznej lub żytniej i 2—3 f. owsa lub śrótu z kukurudzy, stanowi odpowiednie pożywienie na dobę dla jednej krowy o wadze żywej 1000 funtów.

Mieszanie gorczycy zielonej ze słomą daje następujące korzyści:

1. oszczędność w paszy zielonej,
2. lepsze wyzyskanie takowej,
3. jednoczesne lepsze zużycie słomy i
4. zdrową paszę.

Przy żywieniu samą gorczycą zieloną, trzebaby dawać krowie o powyższej wadze 140—150 funt. na dobę, w której to ilości zawiera się około 30% białka więcej jak norma żywienia wymaga, Niestety dzieje się to nader

dać tylko liczne próby porównawcze, które, jak powiedzieliśmy na początku, nie są jeszcze przeprowadzone w ilości dostatecznej. Liczne głosy przemawiające w literaturze odnośnej za użyciem saletry chilijskiej, zdawałyby się przeważać zwycięstwo bezwarunkowo na jej stronę, należy wszakże uwzględnić przy tem okoliczność, iż producenci tego nawozu wytężają wszelkie usiłowania dla stworzenia mu rozgłosu.

Celem więc bezstronnego rozstrzygnięcia tej sprawy zamierza stacya doświadczalna rolniczo-chemiczna w Wiedniu przeprowadzić — za współdziałaniem rolników — liczne próby porównawcze z temi nawozami przy uprawie roślin kłosowych. Próby te odbywać się mają w podobny sposób, jak doświadczenia rozpoczęte już z mączką Thomasa i z superfosfatem, których wyniki podane wkrótce zostaną do wiadomości publicznej. Próby zamierzone obecnie rozciągać się mają na przestrzeń 0·5 hektara przeznaczoną do uprawy zboża i nawiezioną równomiernie superfosfatem. Na jedną trzecią część tego pola daną być ma saletra chilijska, na drugą trzecią część siarczan amoniaku, trzecia zaś część pozostanie bez nawozu azotowego. Nawozy potrzebne do wykonania tych doświadczeń dostarczone zostaną zgłaszającym się rolnikom kosztem wiedeńskiej stacyi doświadczalnej, z warunkiem zastosowania się do wydanych przez nią wskazówek, które obejmują tylko rzeczy konieczne dla dokładności tych prób i nie pomnażają zbytecznie ani kosztów, ani też pracy gospodarzy. Wyniki tych doświadczeń ogłoszone zostaną w pismach rolniczych. Dr. E. Meissl, kierownik wzmiankowanej stacyi, uprasza rolników wszystkich krajów państwa austryacko-węgierskiego o liczne zgłaszanie się do wzięcia udziału w tych próbach, oświadczając się jednocześnie z gotowością udzielenia wszelkich wyjaśnień żądanych.

Adresować należy: An die k. k. landw.-chemische Versuchsstation in Wien.

O WARTOŚCI POŻYWNEJ
LIŚCI BURACZANYCH KISZONYCH.

(*Z Rolnika i Hodowcy.*)

W wielu miejscowościach istnieje zwyczaj przechowywania liści buraków w dołach celem otrzymania z nich paszy kwaśnej, którą się podaje krowom w końcu marca lub początku kwietnia. Pasza ta jest zapachu przykrego, co pochodzi od kwasu masłowego i organicznych związków siarkę zawierających. W nowszym czasie Stutzer*) poddawał liście kiszone analizie chemicznej i oto jej rezultat. Uderzającym był procent kwasu szczawiowego. Liście wyjęte z dołu w marcu zawierały 0·13 % kwasu szczawiowego rozpuszczalnego w wodzie, a nadto 0·460 nierozpuszczalnego, bo połączonego z wapnem.

*) Landwirthschaftliche Presse, 1887 Nr. 63.

Próby nadesłane z różnych okolic zawierały niemal zawsze tę samą ilość tego kwasu.

Dla lepszego porównania cyfr swojej analizy z cyframi podawanemi w podręcznikach rolniczych, przerachowuje Stutzer oba szeregi cyfr na materye wolne od mineralnych substancyj; trudno bowiem oznaczyć dokładnie, które z nich i ile były już w liściach zawarte, a które przy dołowaniu do paszy się dostały w formie ziemi lub piasku.

	Analiza Stutzera	Analiza tabel w podręcznikach rolniczych
wody	83·1	83·4
proteinu ogółem	2·5	3·1
błonnika ogółem	5·1	2·8
materyj bezazotowych	7·6	9·4
tłuszczu ogółem	1·7	1·3
ciała proteinowe zawierały białka strawnego	—	2·1
materyj amidowych	0·5	1·0
niestrawnych materyj azotowych	2·0	

Główna różnica między obu analizami leży zatem głównie w składzie tego, co surowym proteinem zowią.

W próbie analizowanej przez Stutzera nie było ani śladu białka strawnego, które wskutek przebytego procesu gnicia liści przemieniło się częścią w amidy, częścią w lotne związki azotowe. Peptonów nie udało się Stutzerowi wykazać. Uwzględniając i to, że z reszty części pożywnych tłuszcz surowy składa się po większej części z niestrawnych, do wosku podobnych materyj, a bezazotowe materye kiszonych liści również nie posiadają wielkiej wartości pożywnej, autor wspomniany kwestyonuje w ogóle wartość pożywną liści kiszonych, śmierdzących i zawierających tak wielkie ilości kwasu szczawiowego, i udziela radę zaniechania kiszenia liści buraków. W końcu autor podnosi konieczność nowego oznaczenia strawnego białka we wszystkich ważniejszych paszach, zużytkowując dla praktyki niedawno wynaleziony sposób oddzielania mniej wartościowych amidów od właściwych ciał białkowych i szybkiego oznaczenia rzeczywiście strawnej części tych ostatnich.

Prof. Maerker z Halli, zapytywany z różnych stron o swoje zdanie w kwestyi poruszonej przez Stutzera, podaje rezultat analizy liści kiszonych, wykonanej przez swego asystenta dra Morgen według wskazówek dra Stutzera, a mianowicie oznaczenie strawnego azotu przez ogrzewanie z pepsyną i płynem pankreatycznym.

Z całego azotu zawartego w liściach jest:
w formie amidów 58·40 %
w formie białka 41·60 %
na 100 części białka jest:
55·4 % strawnego
44·6 % niestrawnego
Liście kiszone zatem zawierają:
0·575 % białka strawnego
0·463 % „ niestrawnego

Maerker powiada dalej: Powyższa analiza nie wypadła zatem tak niekorzystnie jak analiza Stutzera. Liście kiszone wprawdzie nie zawierają tyle strawnego białka, jak to podają tabele Wolffa (2%), tylko 0·575%, zawsze jest w nich jednak pewna ilość białka, której nie można lekceważyć, a do tego dodać należy, że znaczne ilości azotu amidowego przedstawiają pewną wartość azotową, mimo to że przyznajemy tej formie azotu znacznie mniejszą wartość aniżeli azotowi w formie białka strawnego. Przyznać można, że wartość liści kiszonych często przeceniają, jednak wahałbym się według rezultatu analiz dotychczas znanych, udzielać radę zupełnego zaprzestania kiszenia liści buraczanych. Praktyka za mocno przeciwko temu przemawia; ja przynajmniej nie mogę sobie wyobrazić, by gospodarz tak doświadczony jak p. Zimmermann w Benkendorf, od lat wielu używał paszy w tak wielkiej ilości (30 funt. na głowę i dzień), gdyby nie widział dobrych z tego rezultatów. Tymczasem dobrze zrobimy dołując nadal liście buraczane i czekając rezultatów dalszych analiz i dalszych prób paszenia, które w najbliższym czasie wykonane zostaną przez gospodarzy praktycznych naszej prowincyi.

Dr. S. K.

ROŚLINY PASTEWNE

bardzo pożyteczne, a mniej jeszcze dotąd u nas rozpowszechnione.

(Dokończenie)

Gorczyca biała, której uprawa w tej okolicy bardzo upowszechnioną została, zyskała jako pasza zielona ogólne uznanie, gdyż spożywaną jest chętnie przez wszelkie bydło, wpływając korzystnie na jakość otrzymanych od niego produktów (mleko, masło, mięso), rośnie bardzo szybko, wydaje znaczne plony i przedstawia dosyć tani zasiew.

Wymagania jej co do gatunku ziemi są dosyć skromne, rośnie bowiem prawie na każdym dobrze zasilonym gruncie, najlepiej wszakże na pruchnicowej (humusowej) i na średnio wapiennej, głębokiej roli. — Przymrozki wiośniane lub jesienne znosi ona dobrze. Skarmiałem ją w stanie zielonym do końca listopada, gdy tatarka była już w owym czasie zupełnie przez mróz zniszczoną. W celu otrzymania nasienia sieje się ją na wiosnę, zaś na paszę zieloną — w którym to wypadku przedstawia dla nas gorczyca biała największe korzyści — zasiew jej odbywa się od wiosny aż do jesieni. Dla gospodarstw intensywnych najwyższe ma znaczenie zasiewanie gorczycy białej na ścierniskach.

Po spokładaniu ścierniska i należytem zbronowaniu takowego, zasiewa się na hektar 20 klg. nasienia rzędami lub rzutem i przejeżdża się pole raz lub dwa razy lekkiemi bronami. Na roli słabszej lub zbyt suchej, oraz w razie opóźnionego zasiewu podwyższa się ilość zasiewu na 25—30 klg. na hektar. Dobry deszcz przyczynia się bardzo do równego powschodzenia nasienia.

Przy korzystnym stanie powietrza rośnie gorczyca bardzo szybko i dosięga po 6 tygodniach wysokości 35 do 40 ctm., przyczem koszenie jej rozpocząć się już może. Na gruncie silnym wzrost jej dochodzi w jesieni do 1 m. Dla szybkiego wzrostu swego nadaje się gorczyca biała doskonale do wyrównania ubytku paszy, n. p. przy zniszczeniu koniczyny przez myszy i t. p.

Jako paszę zielonę używa się ją przed samem zakwitnięciem lub w czasie takowego. Po osadzeniu strączków badyle gorczycy staje się twarde, drzewiaste, a olejek zawarty w ziarnie nadaje mleku i masłu z niego smak bardzo nieprzyjemny. Olej ten spożyty w większej ilości sprawia zapalenie błony śluzowej, żołądka i kiszek; mała jego ilość przyczynia się do pobudzenia apetytu i strawności.

Skoszona w stosownym czasie daje gorczyca biała wyborną paszę zieloną, którą nietylko spożywa bydło — po przyzwyczajeniu się do niej — z wielką chęcią, lecz oddziaływa ona bardzo korzystnie na produkcyę mleka, podnosząc zawartość w niem tłuszczu i nadając masłu piękny żółty kolor; dla tych więc własności nazywają gorczycę białą „rośliną maślaną“. Jeżeli się karmi bydło wyłącznie gorczycą zieloną, to należy — podług doświadczenia naszego, — szczególnie jeżeli jest już w kwiecie, kosić ją nie zbyt nisko, ponieważ dolne części łodyg zawierają najwięcej „myrosyny“ i związku kwasu myrosynowego z kali, które to ciała wytwarzają przy obecności wody olejek eteryczny.

Chcąc mieć ciągle zieloną gorczycę do paszy, trzeba zasiewać ją w pewnych odstępach czasu, n. p. co 8 dni. Małe wyczerpanie sił pożywnych, jakieby rola przez zasiew gorczycy białej ponosić mogła, nie wchodzi tu w rachunek, tem bardziej, iż ubytek ten zwraca się w nawozie, gdy pasza ta skarmianą zostaje. Wielu gospodarzy utrzymuje, iż gorczyca przy gęstym wzroście oczyszcza rolę z chwastów, a nawet z perzu.

Najlepiej jest skarmiać zieloną gorczycę w stanie pokrajanym wraz z sieczką ze słomy. Mieszanina składająca się z 75 funtów gorczycy zielonej, 10 f. słomy pszenicznej lub żytniej i 2—3 f. owsa lub śrótu z kukurudzy, stanowi odpowiednie pożywienie na dobę dla jednej krowy o wadze żywej 1000 funtów.

Mieszanie gorczycy zielonej ze słomą daje następujące korzyści:

1. oszczędność w paszy zielonej,
2. lepsze wyzyskanie takowej,
3. jednoczesne lepsze zużycie słomy i
4. zdrową paszę.

Przy żywieniu samą gorczycą zieloną, trzebaby dawać krowie o powyższej wadze 140—150 funt. na dobę, w której to ilości zawiera się około 30% białka więcej jak norma żywienia wymaga, Niestety dzieje się to nader

często, iż w lecie dajemy bydłu naszemu zbyt wiele, w zimie zaś zbyt mało białka w paszy.

Pod względem zawartości pożywnej może gorczyca biała współzawodniczyć z innemi paszami zielonemi, jak to wykazuje następujące zestawienie:

Rodzaj paszy zielonej	Proteinowce surowe	Tłuszcz	Węglawodany
Gorczyca biała	3·0	?	3·5
Koniczyna czerwona w pełnym kwiecie	3·0	0·6	8·9
Mieszanka z wyki i owsa	2·4	0·4	6·4
Tatarka	2·4	0·6	6·4

Jaką może mieć wartość gospodarczą gorczyca biała zasiana na ścierniskach, wykazuje również list nadesłany przez jednego z przyjaciół moich. Pisze on co następuje: „Siałem gorczycę białą po zebraniu żyta i uzyskałem z hektara 220 cet. (cłowych) paszy zielonej, którą karmiłem 16 krów o 800 f. przeciętnej żywej wagi, przez czas od 12 października do 10 listopada. Idąc za pańską radą dodawałem dziennie na każdą sztukę po 8—10 f. słomy i po 2 f. owsa śrótowanego. Przy paszy tej dawały krowy dużo mleka, z którego otrzymywano piękne i smaczne masło. W przyszłości będę obsiewał zawsze ścierniska gorczycą białą“.

Jeżeli siew gorczycy uskutecznionym być może wcześniej, n. p. na ugorze, wtedy stosowną jest przymieszka wyki lub tatarki i t. p. dla podwyższenia wydatku paszy.

Na zakończenie powyższego artykułu przytacza autor zdania rozmaitych powag gospodarczych, które zgodne są w zupełności z zapatrywaniem jego co do ważności gorczycy białej jako paszy zielonej, a w szczególe co do pożytku z zasiewania jej na ścierniskach.

Korespondencye.

Z nad Dunajca.

Sery owcze.

Wiadomą jest rzeczą, że nasze galicyjskie owce wszystkie, oprócz małych wyjątków, należą do ras nieszlachetnych, są więc hodowane przeważnie dla mleka. Dochód ten tworzy cyfrę bardzo imponującą, zamałą jednak stosunkowo do usprawiedliwionego żądania. Obecnie przy znacznem spadnięciu cen wełny, wartoby rzecz tę dokładnie zbadać, aby dochody z owiec podwyższyć. Mam tu na myśli wyroby serów owczych, polepszenie takowych i zwiększenie ich zbytu. Co do jakości wyrobu tych serów pozostaje bardzo wiele do poprawy, tak co do produkcyi samej, jak i sposobu przyrządzania, gdyż obecnie tylko mikroskopijna część owczego sera galicyjskiego jest materyałem deserowym, a cała masa produktu tego wytwarzana w górach naszych z mieszaniny mleka owczego, koziego, a często i krowiego, jest wyrobem zupełnie złym, choć mogę na pewne powiedzieć, że u nas można wyrabiać bryndzę równie dobrą, a może nawet i lepszą, jak liptawska. Co do zbytu serów owczych, jest on także zupełnie nieprawidłowy, bo pachciarze izraeliccy, którzy wyłącznie cały wyrób sera w szałasach sami zwykle zakupują, tak niską nakładają nań cenę, że górale zmuszeni są uciekać się do rozmaitych fałszerstw i niedokładności. Później zaś, dla większego zysku, materyał ten zły sam z siebie, niesmaczny i psujący się, zmieszany bywa z serem krowim i rozsprzedawany nieumiejącym upominać się o prawa swoje konsumentom.

Posiadam z własnej praktyki dosyć wiadomości o tej produkcyi i mogę dodać, że starałem się zawsze o wyrób najlepszej jakości; dowodem tego są robione u mnie próby bryndzy konserwowanej przeszło półtora roku, która pomimo tego nie miała zbyt ostrego smaku i przyjemną była do jedzenia. Cena bryndzy, sprzedawanej u mnie, wynosi (z odstawą kilkomilową) 50 ct. za kilo, co znaczy, że jest o połowę tańszą od masła, a kilka razy więcej pożywną; powinnaby więc choć w części tak być używaną u nas w gastronomii, jak inne sery na zachodzie Europy. Wiadomem jest, że zwyczaje czyli mody płatają nieraz figle przedsiębiorcom i ci mogą bardzo często zastosować do siebie przysłowie: „fortuna kołem się toczy“, choć znowu inni, którzy są kołem tej fortuny, często także nie znajdują dla siebie najlepszego punktu zatoczenia. Takie porównanie przyszło mi na myśl przy refleksyi nad dochodem z owczego sera.

Chcąc pomódz sprawie powiększenia dochodu z pomienionej produkcyi, należałoby: 1) zbadać kwestyę, czy dobre gatunki serków owczych lub bryndzy mogą być wprowadzone do deseru, a w przeciwnym razie pomyśleć o odpowiedniejszym wynalazku w kierunku wskazanym; 2) postarać się, aby dobre gatunki miały swoje nazwy i wiadomych renomowanych producentów, którzyby podnieśli ten przemysł do odpowiedniej wysokości, gdyż obecnie wiele wyrobów bardzo lichej bryndzy galicyjskiej znajduje się w handlu pod nazwą „węgierskiej, liptawskiej“, a dobra nasza bryndza niema renomowanego nazwiska.

S. D.

W sprawie wydawania wody słonej dla bydła.

Komitet Towarzystwa rolniczego krakowskiego otrzymał przed kilku dniami następującą

Odezwę.

„Odnośnie do petycyi Szanownego c. k. Towarzystwa z dnia 6 grudnia 1886 l. 360 w sprawie wydawania surowicy dla bydła z c. k. salin w Wieliczce i Bochni, oznajmia się, że w sprawie tej, będącej także przedmiotem

uchwały sejmu krajowego na posiedzeniu z dnia 11 stycznia 1887, wydało Wys. c. k. Ministerstwo skarbu reskryptem z dnia 18 listopada b. r. l. 30596. następującą decyzyę:

Wydawanie względnie pobór surowicy dla bydła z c. k. salin w Wieliczce i Bochni po cenach zniżonych dozwolonem jest na podstawie istniejących w tej mierze przepisów tylko jako środek leczniczy lub prezerwatywny przeciw zarazom bydlęcym.

Do uzyskania takiego poboru surowicy wymagany był dotąd mianowicie dowód, że w gminie, której mieszkańcy ubiegali się o wydawanie surowicy, lub przynajmniej w najbliższem sąsiedztwie faktycznie wybuchła zaraza na bydło.

Dla ułatwienia poboru surowicy jako środka prezerwatywnego przeciw chorobom bydlęcym zezwoliło wysokie c. k. Ministerstwo skarbu powołanym wyżej reskryptem na wydawanie surowicy z wyżej wymienionych salin w porze zimowej, tj. od początku listopada do końca kwietnia każdego roku także w tym wypadku, jeżeliby pasza zebrana przez stronę ubiegającą się o wydanie surowicy wskutek szczególnych wypadków elementarnych, jako to: gradobicia, powodzi lub długo trwających deszczów, na polu tak uszkodzoną została, że użycie takowej do karmienia bydła bez dodania surowicy mogłoby niewątpliwie sprowadzić niebezpieczeństwo choroby, względnie wybuch zarazy bydlęcej. W takich razach mogą wprawdzie strony proszące o wydanie surowicy wnosić podania za pośrednictwem dotyczącej władzy politycznej do kompetentnej władzy skarbowej, jednakowoż dochodzenia, ażali faktycznie zachodzą przepisane warunki do uzyskania poboru surowicy, muszą być zastrzeżone władzy skarbowej, a to tem bardziej, że także w sprawach, gdzie rozchodzi się o pozwolenie do poboru surowicy ze źródeł solnych w wschodniej Galicyi, dochodzenia przeprowadzone bywają zawsze przez organa skarbowe, które powołane są do tego, aby w myśl odnośnych ustaw i przepisów w każdym poszczególnym wypadku baczyć na interesa Wys. skarbu pod względem dochodu z soli i takowych przestrzegać. — Obowiązkiem zaś władz skarbowych będzie podobne prośby jak najrychlej załatwiać. — Jeśli jednak chodzi o uzyskanie poboru surowicy nie z powodu zbioru niezdrowej paszy, lecz z tej przyczyny, że w dotyczącej gminie lub w sąsiedniej miejscowości wybuchła już faktycznie zaraza bydlęca, natenczas ma prosząca strona względnie gmina wnieść podanie za opatrzone przez naczelnika gminy potwierdzeniem tej okoliczności, jako też stanu bydła i potrzebnej ilości surowicy do kompetentnego c. k. Nadzoru straży skarbowej, którego obowiązkiem będzie dla uniknięcia zwłoki w poborze surowicy w tych nagłych wypadkach przeprowadzić dochodzenia natychmiast, a skoro z tychże okaże się prawdziwość okoliczności przez naczelnika gminy zatwierdzonych, na razie zaasygnować ilość surowicy niezbędnie potrzebną na najbliższy czas, a następnie przedłożyć co rychlej to podanie wraz z aktami dochodzenia c. k. krajowej dyrekcyj skarbu do stanowczego załatwienia względem asygnowania dalszej potrzebnej ilości surowicy.

O tem zawiadamia się Szanowne c. k. Towarzystwo przy zwrocie załącznika powołanej petycyi.

Lwów, dnia 25 listopada 1887."

Sprawa ta poruszana już kilkakrotnie, a odnowiona wskutek petycyi Tow. rol. okręg. w Wieliczce, nie otrzymała i tym razem przychylnego załatwienia, gdyż niepodobna uważać za takowe zastrzeżenie, iż tylko w razie faktycznego ukazania się zaray na bydło mają być poczynione ułatwienia w wydawaniu wody słonej, gdy zaś służyć ma ona jako prezerwatywa wskutek źle zebranej paszy i słomy, potrzebne jest zbadanie i orzeczenie o tej konieczności przez władze skarbowe. — Pomijając już zgubne w takim razie przewlekanie całej sprawy — a że się tak dzieje, dowodem rezolucya powyższa załatwiona dopiero w dwunastym miesiącu po wniesieniu petycyi przez Komitet Tow. rol. — to orzekanie o dobroci paszy nie może leżeć w kompetencyi władz skarbowych, lecz zawisłem być powinno od zdania hodowców, gospodarzy lub weterynarzy, a przynajmniej od władzy politycznej, która otrzymuje zwykle relacye o stanie zebranych ziemiopłodów. Nareszcie ze względu, iż Wys. Dyrekcya skarbu uważa wydawanie wody słonej jako uszczuplenie dochodów państwa, organa jej podrzędne nie mogą być sędzią bezstronnym w potrzebie robienia tu pewnych wyjątków.

Rok obecny, w którym dla długotrwałej słoty wszelka pasza mniej jest przydatną na karmę, zasługiwałby na uwzględnienie ogólne, gdy zaś woda słona używaną być może tylko w okolicach bliższych salin. przeto tem konieczniejszą okazuje się potrzeba wyrabiania soli bydlęcej, którą używają już inne kraje, a tylko państwo mające nieprzebrane skarby odmawia takowej hodowcom swoim. Trudność w uczynieniu soli bydlęcej niemożebną do użycia kuchennego jest tylko prostym wybiegiem, gdyż zaprawienie jej jakimkolwiek przedmiotem wstrętnym i sama wiadomość o tem byłaby dostatecznym hamulcem w tej mierze.

Zapiski statystyczne.

Brak dozoru weterynarskiego na targach bydła w Galicyi. Miejscowości upoważnionych do odbywania targów bydlęcych było w roku 1885 ogółem 324. Na wszystkie te targi przyprowadzono w tymże roku koni 369,347 sztuk, bydła 1,197,795 sztuk, owiec 182,955 sztuk, świń 1,296,885.

Następujące daty statystyczne wykażą dosadnie rozmiar zawlekania chorób zaraźliwych przez zwierzęta, zakupione na targach. I tak w roku 1885:

a) Zarazę płucną zawleczono do powiatów limanowskiego i nowosądeckiego przez zakupno bydła na jarmarkach tamtejszych powiatów, wskutek czego w dwóch za-

powietrzonych miejscowościach wybito chorych na tę zarazę 32 sztuk bydła, przy ogólnym stanie bydła w zapowietrzonych zagrodach 48 sztuk, zatem wybito 66 prc.

b) Zaraza pyskowa i racicowa u świń zawleczoną została tak do kraju, jakoteż do sąsiednich krajów koronnych z targowicy bialskiej.

c) Parchy u koni, które nader groźnie rok rocznie szerzą się w kraju, przeważnie zawlekane są przez zakupno chorych koni na targowicach. I tak zarazę tę sprawdzono w kraju w 50 powiatach, w których na 521 zagród w 243 miejscowościach na ogólny stan koni w zagrodach zapowietrzonych 3816 zachorowało 1179 czyli 30 prc. z tego wyzdrowiało 1011 czyli 85 prc., padło 29 sztuk czyli 2 prc., zabito chorych jako nieuleczalnych 139 sztuk czyli 12 prc., tak że ogólna strata wynosiła 168 sztuk koni czyli 4 prc. Na każde 1000 koni ogólnego stanu tych zwierząt w Galicyi wypada chorych 0·55 pro mille.

W sprawdzonych wypadkach tej zarazy w 260 stwierdzono, iż takowa powstała przez zakupno koni na targach krajowych, a nadto w 108 wypadkach przytrzymano na targach chore na tę zarazę konie.

d) Nosacizna u koni również groźnie szerzy się w kraju, do czego brak fachowego nadzoru nad targowicami przeważnie się przyczynia. Na 82 zagród zapowietrzonych w 62 miejscowościach 33 powiatów, stwierdzono, iż zaraza ta w 25 wypadkach powstała przez zakupno koni chorych lub podejrzanych na targowiskach krajowych, Na ogólną liczbę koni w zapowietrzonych wyżej wymienionych zagrodach 1549 sztuk, zachorowało 230 czyli 14·5 prc., które też zabito, nadto zabito podejrzanych o tę zarazę 22 koni czyli 1·4 prc., tak że ogólna strata wynosiła 252 koni czyli 16 prc. Na 1000 koni ogólnego stanu w Galicyi wypada 0·26 pro mille.

(*Z Nowej Reformy*)

Papryka jako artykuł handlowy. Wielu sobie wyobraża, że jedynym konsumentem papryki są Węgry, gdy tymczasem Węgry, oprócz tego że sami bardzo wiele papryki zużywają, wywożą jeszcze bardzo znaczne ilości za granicę. Wywóz ten zwiększa się nawet statecznie, jak to widać z następującego zestawienia wywozu tak co do ilości jak co do wartości.

w r. 1883	wywieziono	1349 ct. m.	wartości	60,709 złr.
„ 1884	„	1398 „	„	62,930 „
„ 1885	„	1467 „	„	81,375 „
„ 1886	„	1851 „	„	86,665 „

Z zestawień statystycznych wynika, że papryka robi skuteczną konkurencyę pieprzowi. w miarę bowiem, jak się użycie papryki rozszerza, zmniejsza się użycie, a tem samem przywóz pieprzu. W samych Austro-Węgrzech, gdzie się istotnie użycie papryki coraz więcej rozpowszechnia, różnica w imporcie pieprzu występuje wybitnie; w r. 1885 sprowadzono do monarchii 12,912 ct. m. pieprzu, w r. 1886 już tylko 11,999 ct. m. — Dodamy, że papryka dobrego gatunku udaje się wszędzie, gdzie jeszcze zwykła kukurudza (nie odmiany wczesne lub karliczki) regularnie dojrzewa, potrzebuje tylko bardzo żyźnej ziemi i jak najcieplejszego stanowiska; podobnie jak tytoń wychowuje się młode roślinki w rozsadnikach.

Szkoły rolnicze żeńskie w Austryi znajdują się *a*) na zamku Mistelbach koło Wels (szkoła gospodarstwa domowego, *Haushaltungsschule*); *b*) w Marienhof-Pichlern koło Celowca (Klagenfurtu) w Karyntyi (szkoła klucznic, *Meiereischule*); *c*) w Soehle koło Nowego Tyczyna (Neutitschein) na Śląsku (szkoła rolnicza dla dziewcząt, *landwirthschaftliche Mädchenschule*); *d*) w Kryżomierzu (Kremsier) w Morawii (szkoła rolnicza dla dziewcząt). W tej ostatniej językiem wykładowym jest czeski. We wszystkich powyższych szkołach uczą mleczarstwa.

W Galicyi nie ma dotąd żadnej szkoły dla kobiet, we Wieprzu bowiem (koło Żywca), gdzie się znajduje fabryka sera ementalskiego, czynni są mężczyźni i tylko mężczyźni bywają na praktykę przyjmowani.

Wiadomości handlowe.

Kraków 6/12. Za 100 klg. Pszenica biała od ·—. do —; banatka od ·— do ·—; czerwona od 6·50 do 7·— Żyto od 5·25 do 5·62. Jęczmień od 4·75. do 5·40. Owies od 4·75 do 4·90. Kukurudza od —·— do —·—. Groch od 8 55 do 10·50. Fasola od 6.— do 10·—. Rzepak zim od—.—· do —·—. Koniczyna czerwona od —·— do —·—; biała od —·— do —·—; nasienna, czerwona od —·— do — Tatarka od 6·60 do 7·50. Proso od 5 50 do 6·50 Jagły od 11.— do 13·—. Siano od 2·10. do 2·40; Słoma 1 60 do 1·80 Ziemniaki od 1·50 do 1·70. za 1 hktl. Spirytus z opłatą na 95° Tral. hektoliter złr. —·—. Okowita z opłatą na hektoliter 80° Tral. złr —·—. Masło za 1 klg. ·— do ·—

Tarnów 2/12 Za 100 klg. Pszenica od 6·90. do ·— Żyto od 5·13 do —·— Jęczmień od 4·75 do ·—. Owies od 4·10 do ·—. Groch od 7·50 do —·—. Bób od 5·45 do ·—. Tatarka od 7·60 do —·—. Proso od 5·36 do —·—. Kukurudza od 7·50 do —·—. Ziemniaki od 1·40. do ·—. Rzepak od 10·15 do —·—. Koniczyna od 39·— do – ·— Siano od 1·90. do ·— Siano z koniczyny od 2·95 do ·— Słoma od 1·40 do ·—. Okowita za 1 litr —·— Masło za 1 klg. od —·— do ·—.

Rzeszów 6/12. Za 100 klg. Pszenica od 6·80 do 7·20 Żyto od 5·— do 5·30 Jęczmień od 4·50 do 5·50 Owies od 4·— do 4·80. Groch od 6·— do 7·— Bób od 5·— do 5·60. Wyka od 4·40 do 4·80. Proso od —·— do —·— Tatarka od ·— do ·—. Rzepak od 10·40 do 10·60. Koniczyna od 30·—. do 40·—. Chmiel od —·—. do —·—. Okowita 1 litr — ct. Ziemniaki od 1·60 do 2·—.

Przemyśl 2/12 Za 100 klg. Pszenica żółta 7.—. czerwona 6·50. biała —·—. Żyto 4·75. Jęczmień od 4.— do 4 80. Owies 4·25 Groch 5 50 Bób 6·—. Kukurudza 6·—. Ziemniaki za 1 korzec 2·— Słoma 1·35. Siano 1·95.

Odpowiedzialny redaktor i wydawca Alfons Lippoman. W drukarni Związkowej w Krakowie, pod zarządem A. Szyjewskiego.